



Mutu karkas dan daging ayam



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi.....	2
5 Persyaratan mutu	3
6 Potongan karkas.....	4
7 Cara pengambilan contoh.....	5
8 Pengujian.....	5
9 Pengemasan.....	6
10 Pelabelan.....	6
11 Penyimpanan.....	6
Bibliografi.....	7
Gambar 1 - Karkas utuh	4
Gambar 2 - Karkas dibagi 2 bagian.....	4
Gambar 3 - Karkas dibagi 4 bagian.....	4
Gambar 4 - karkas dibagi 8 bagian.....	5
Gambar 5 - karkas dibagi 9 bagian.....	5
Tabel 1 - Persyaratan tingkatan mutu fisik karkas.....	3
Tabel 2 - Syarat mutu mikrobiologis	3

Prakata

Standar Mutu karkas dan daging ayam ini merupakan revisi SNI 01-3924-1995 *Karkas ayam pedaging*, disusun dan dirumuskan oleh Panitia Teknis 67-03 Peternakan dan Produk Peternakan.

Revisi standar dilakukan dalam rangka memperbaiki persyaratan mutu karkas dan daging ayam. Standar ini telah dibahas dalam rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 8 Nopember 2007 di Bogor yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 67-03 dan pihak terkait lainnya.

Standar ini juga telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 7 April 2008 sampai dengan 7 Juni 2008, namun untuk mencapai kuorum diperpanjang sampai dengan tanggal 7 Juli 2008 dan telah melalui tahap pemungutan suara pada tanggal 6 Februari 2009 sampai dengan 6 April 2009 dengan hasil akhir RASNI.



Mutu karkas dan daging ayam

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, persyaratan mutu, potongan karkas, pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan karkas dan daging ayam ras.

2 Acuan normatif

SNI 2897:2008 *Metoda pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya.*

CAC/GL 24-1997 *General Guideline for use of the term "Halal".*

3 Istilah dan definisi

3.1

karkas

bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru, dan atau ginjal, dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin, atau karkas beku

3.2

karkas segar

karkas yang diperoleh tidak lebih dari 4 jam setelah proses pemotongan dan tidak mengalami perlakuan lebih lanjut

3.3

karkas segar dingin

karkas segar yang didinginkan setelah proses pemotongan sehingga temperatur bagian dalam daging (*internal temperature*) antara 0 °C dan 4 °C

3.4

karkas beku

karkas segar yang telah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperatur bagian dalam daging minimum -12 °C

3.5

daging

otot skeletal dari karkas ayam yang aman, layak, dan lazim dikonsumsi manusia

3.6

konformasi

ada tidaknya kelainan bentuk karkas dari tulang terutama pada bagian dada dan paha

3.7

perdagangan

ketebalan daging pada dada, paha, dan punggung

3.8

perlemakan

penyebaran dan jumlah lemak di pangkal leher (*pectoral*) dan rongga perut (*abdominal*)

3.9

keutuhan karkas

tidak ada tulang yang patah atau hilang, persendian yang lepas, kulit atau daging yang sobek maupun hilang

3.10

perubahan warna

penyimpangan warna karena terdapat memar, pendarahan, *freeze burn* dan atau perubahan warna lainnya yang disebabkan oleh mikroorganisme atau zat-zat kontaminan

3.11

kebersihan

ada tidaknya bulu tunas (*pin feather*) pada karkas

3.12

memar

perubahan warna dan konsistensi pada daging akibat benturan fisik

3.13

freeze burn

perubahan warna pada daging akibat kontak dengan permukaan yang sangat dingin, di bawah temperatur -18°C

3.14

Nomor Kontrol Veteriner (NKV)

sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene-sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan

4 Klasifikasi

Karkas ayam diklasifikasikan berdasarkan umur dan bobot karkas.

4.1 Umur

- a) < 6 minggu = muda (*fryer/broiler*)
- b) 6 minggu sampai dengan 12 minggu = dewasa (*roaster*)
- c) > 12 minggu = tua (*stew*)

4.2 Bobot karkas

- a) < 1,0 kg = ukuran kecil
- b) 1,0 kg sampai dengan 1,3 kg = ukuran sedang
- c) > 1,3 kg = ukuran besar

5 Persyaratan mutu

5.1 Fisik karkas

Tingkatan mutu fisik karkas dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan tingkatan mutu fisik karkas

No.	Faktor mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Konformasi	Sempurna	Ada sedikit kelainan pada tulang dada atau paha	Ada kelainan pada tulang dada dan paha
2	Perdagingan	Tebal	Sedang	Tipis
3	Perlemakan	Banyak	Banyak	Sedikit
4	Keutuhan	Utuh	Tulang utuh, kulit sobek sedikit, tetapi tidak pada bagian dada	Tulang ada yang patah, ujung sayap terlepas ada kulit yang sobek pada bagian dada
5	Perubahan warna	Bebas dari memar dan atau "freeze burn"	Ada memar sedikit tetapi tidak pada bagian dada dan tidak "freeze burn"	Ada memar sedikit tetapi tidak ada "freeze burn"
6	Kebersihan	Bebas dari bulu tunas (<i>pin feather</i>)	Ada bulu tunas sedikit yang menyebar, tetapi tidak pada bagian dada	Ada bulu tunas

5.2 Mikrobiologis

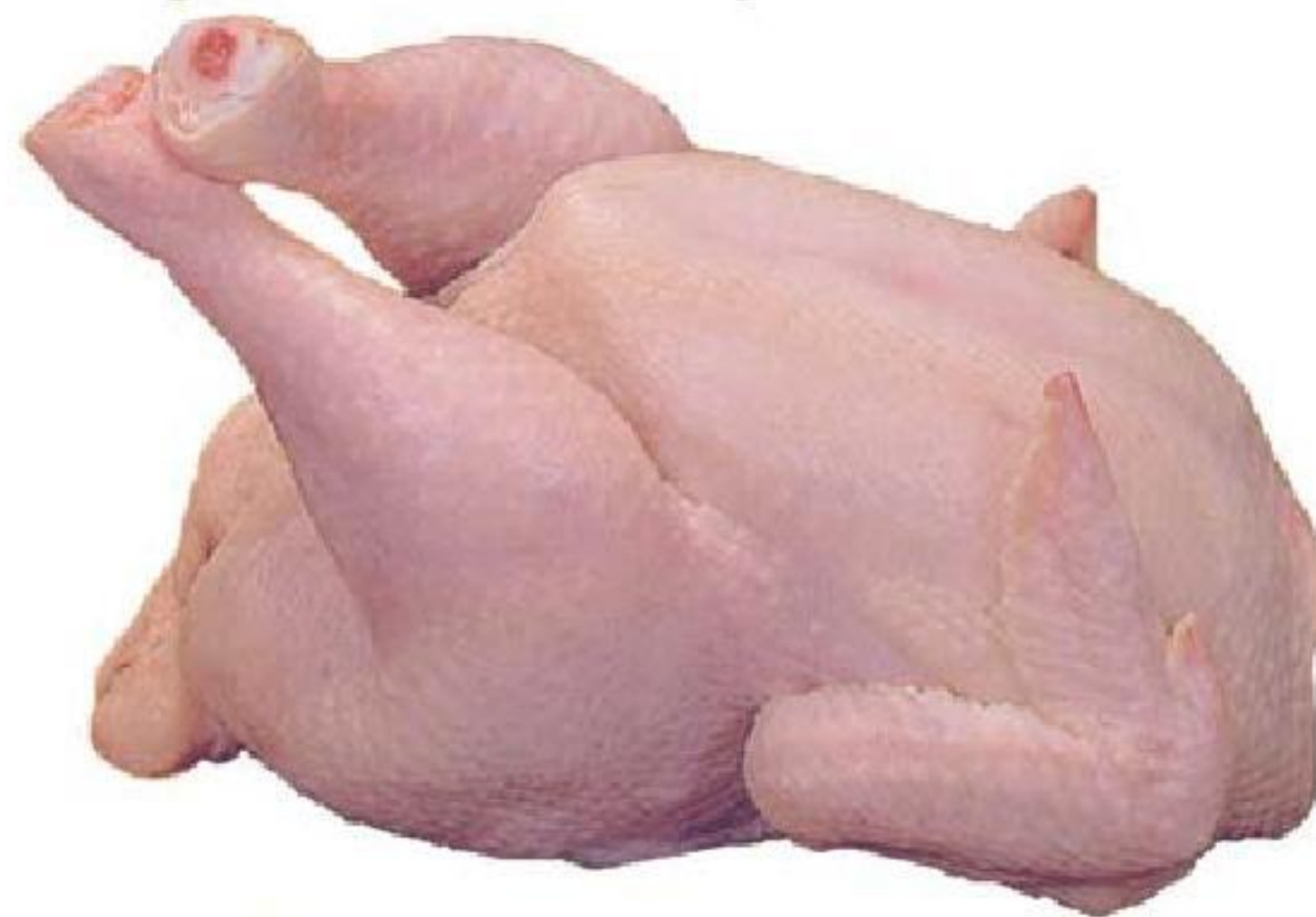
Persyaratan maksimum mutu mikrobiologi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 - Syarat mutu mikrobiologis

No	Jenis	Satuan	Persyaratan
1	<i>Total Plate Count</i>	cfu/g	maksimum 1×10^6
2	Coliform	cfu /g	maksimum 1×10^2
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	maksimum 1×10^2
4	<i>Salmonella sp</i>	per 25 g	negatif
5	<i>Escherichia coli</i>	cfu/g	maksimum 1×10^1
6	<i>Campylobacter sp</i>	per 25 g	negatif

6 Potongan karkas

Bentuk potongan karkas ayam dapat dilihat pada Gambar 1 sampai dengan Gambar 5.



Gambar 1 - Karkas utuh



Gambar 2 - Karkas dibagi 2 bagian



Gambar 3 - Karkas dibagi 4 bagian



Gambar 4 - karkas dibagi 8 bagian



Gambar 5 - karkas dibagi 9 bagian

7 Cara pengambilan contoh

Tata cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 2897:2008.

8 Pengujian

8.1 Fisik

Pengujian dilakukan secara visual (inspeksi), perabaan (palpasi), dan atau penyayatan (insisi).

8.2 Cemarkan mikroba

Pengujian cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 2897:2008.

9 Pengemasan

Karkas dikemas dalam kemasan yang aman, serta tidak mengakibatkan penyimpangan/kerusakan karkas selama penyimpanan dan pengangkutan.

10 Pelabelan

Informasi pada label kemasan primer minimal mencantumkan :

- a. nama produk;
- b. merk dagang;
- c. NKV;
- d. label halal.

Informasi pada label kemasan sekunder minimal mencantumkan :

- a. nama produk;
- b. merk dagang;
- c. tanggal produksi;
- d. nama dan alamat produsen;
- e. berat bersih;
- f. NKV;
- g. label halal;
- h. cara penyimpanan.

11 Penyimpanan

Penyimpanan karkas atau daging ayam dapat dilakukan dalam bentuk segar, segar dingin atau beku di ruangan atau tempat sesuai dengan karakteristik produk.

Bibliografi

SNI 01-6160-1999, *Rumah pemotongan unggas.*













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id